

## Gemüse-Hirse-Gratin



### Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

200 g Hirse	waschen, abtropfen lassen und in
600 ml	kochende Gemüsebrühe geben, bei mittlerer Hitze 30 Min. quellen lassen.
1 kleine Porreestange	waschen, putzen und in Ringe schneiden.
1 kleine Zucchini	und
2 Möhren	putzen und in Scheiben schneiden.
1 rote Paprika	waschen, putzen und in Würfel schneiden.
Rapsöl	Das ganze Gemüse in einer Pfanne mit etwas anbraten und anschließend mit
Salz, Pfeffer und frischen Kräutern (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Oregano)	abschmecken. Alles mit der gegarten Hirse in der Pfanne mischen.
75 g Saure Sahne	und
1 Ei	in einem Schälchen mischen und mit
Salz und Pfeffer	würzen.
50 g Schafskäse	Die Hälfte der Gemüse-Hirse-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und mit
200 g Tomaten	bestreuen. Dann den Rest der Gemüse-Hirse-Mischung darauf verteilen und mit der Saure-Sahne-Ei-Mischung übergießen.
70 g Schafskäse	in Scheiben schneiden, auf das Gratin legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
<b>Backbedingungen:</b>	über das gesamte Gratin streuen.
	Im vorgeheizten Backofen, 200 °C Umluft, ca. 30 Min. überbacken

**Tipp:** Zu dem Hirse-Gratin passt eine Tomatensoße und ggf. gegrilltes Fleisch.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten plus Backzeit